

## 1～3か月間の品質保持に適したクリ生果の貯蔵方法

クリ生果の品質は、硬くツヤのある鬼皮のイメージと異なり、短時間に低下しやすい傾向にあります。このため、既存の冷蔵庫や資材を用い、出荷期調整や食味向上をねらった生果の収穫後1～3か月間の品質保持に適した貯蔵方法が開発されました。

### ☆ 技術の概要

1. 果実重の変化は、2℃ではネット袋、コンバイン袋、不織布袋が大きく、1か月後には約10%以上の減量となり、生果実としての商品性が著しく低下します。一方、ポリ袋および鮮度保持袋は3か月後でも2～3%の減量にとどまります。5℃でもほぼ同様の傾向にあり、ポリ袋の果実重の変化は3か月後でも小さくなっています。
2. 果実表面におけるかびの発生程度は、貯蔵1か月後の時点では、2℃ではいずれの資材も比較的低いものの、5℃のネット袋やコンバイン袋は相対的に高くなっています。2℃のポリ袋、鮮度保持袋およびオガクズでは、貯蔵3か月後でも果実内部の腐敗は認められません(表1)。

3. 糖度は、いずれの資材でも収穫時より高まりますが、2℃ではポリ袋や鮮度保持袋に比べて、乾燥、萎凋が著しいネット袋、コンバイン袋、不織布袋が高くなり、逆にオガクズが最も低い値を示しました。蒸しグリの食味は他の資材と比較して2℃のネット袋が最も優り、オガクズの場合ではいずれの温度でも劣ります。

貯蔵方法		腐敗果率(%)	食味※
温度	資材		
2℃	ネット袋	8.3	3.8
	コンバイン袋	2.9	3.0
	不織布袋	3.1	3.1
	ポリ袋	0.0	3.0
	鮮度保持袋	0.0	3.1
	オガクズ	0.0	1.9
5℃	ネット袋	12.5	2.8
	コンバイン袋	12.1	2.9
	ポリ袋	8.8	2.5
	オガクズ	4.2	1.9

※ 2℃のポリ袋を基準(3)として、5: 良い、4: やや良い、3: 同等、2: やや劣る、1: 劣るとして評価した。

4. 以上から、クリ生果実を1～3か月品質保持するには、貯蔵温度はかびの発生が少ない2℃が適しています。また、資材別では果実重の減量、かびの発生が少ないポリ袋や鮮度保持袋が優れます。

### ☆ 活用面での留意点

ポリ袋等に最大20kg程度入れ、収穫用コンテナで貯蔵します。かびの発生を抑えるには、果実表面の水分を乾燥させてから資材に入れます。また、貯蔵中に発生した果実表面のかびは、出庫後に拭き取ります。3か月を越えると2℃でも品質の低下や品種によっては発根が著しくなります。その他詳細については、兵庫県立農林水産技術総合センター農業技術センター農産園芸部(TEL:0790-47-2425)までお問い合わせ下さい。